

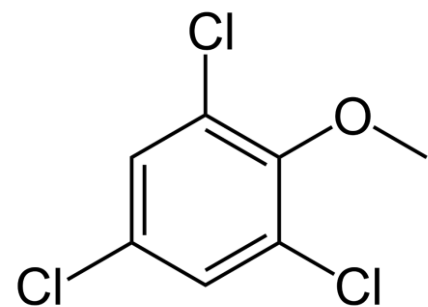
# Zapfen, off-Flavors und TCA



Wenn auf einer nicht unbekanntenen Website die Rede um "brachialen TCA" geht, darf sich jeder Weinliebhaber, völlig unabhängig von seiner toxikologischen Erfahrung, fragen, was das konkret bedeutet. Denn diese Aneinanderreihung ist genauso falsch wie die gegenwärtige Verwendung des Adjektivs "dramatisch".

"Dramatisch", auch ohne Vorkenntnisse der griechischen Antike, kann nur ein szenischer Gegenstand oder ein Gefühl mit einer traurigen, ja sogar zur Tragödie neigenden Konnotation sein.

Was das TCA angeht, handelt es sich bereits um ein genug dramatisches Problem, um nicht zusätzlich brachial zu sein.



©Wikipedia

## Wie lässt sich TCA erkennen?

Bevor ein Geniesser sich mit der Ursache des TCA befassen kann, stellt sich die Frage der Erkennung des Problems.

Kork ist eben nicht Kork! Tatsächlich besteht die Gefahr für jeden Weinliebhaber, mit einem defekten Kork konfrontiert zu werden, welcher dann entweder nach Schimmel (anormal muffiger Ton) oder nach nassem Karton riecht.

Es gelten folgende Regeln:

- Dieser Fehler ist nicht immer erkennbar.
- Es ist sehr empfehlenswert, den Inhalt vom Glas nicht zu schütteln, um den Geruch zu identifizieren.
- Sogar die fortgeschrittenen Geniesser sind nicht immer einig, ob ein Kork die Anomalie aufweist.

Seriöse Statistiken zeigen, dass etwa 2% der Flaschen einen natürlichen Korkgeruch haben. Darunter wird verstanden, falls das Problem effektiv vorhanden ist, dass der Eichenkork mikrobiologisch infiziert ist.

Christian Moueix legte vor einigen Jahren in einem Interview dar, dass das Problem gelegentlich eine gesamte Lieferung betreffen könne (, wie es

z.B. das Los vom Domaine de Cristia<sup>1</sup> bis 2002 gewesen ist) und, dass zusätzliche Investitionen in qualitativ hochstehenden Korken noch keine abschliessende Garantie für tadellose Produkte seien.

Die Behauptung, die gewisse sogenannte Weinliebhaber aus schwer nachvollziehbaren Gründen verbreiten, dass gewisse Weingebiete für das Problem anfälliger seien, gehört dem Repertoire der Verleumdung zu.

## Gesunde Korken sind nicht zwangsläufig fehlerfrei...

... Genauso wie Flaschen ohne Naturkork (Eichenkork) auch betroffen werden können!

Seriöse [Statistiken](#) zeigen, dass die off-flavours (wie sie die Amerikaner nennen) bis 10% der Flaschen beeinträchtigen können.

In Zusammenarbeit mit dem französischen Untersuchungslabor [Vect'Oeur](#) bietet der Versicherungsriesen AXA eine [Versicherung](#) (für die Weinproduzenten) gegen dieses Problem.

<sup>1</sup> Es entstand ein Prozess zwischen dem Weingut und dem Korkenhersteller. [Domaine de Cristia](#) hat selbstverständlich den Prozess gewonnen.

[Excell](#), das international tätige und sehr erfolgreiche Labor von [Pascal Chatonnet](#) (Wissenschaftler und Besitzer u.a. der Chateaux [La Sergue](#) und [Haut-Chaigneau](#)) ist das erste weltweit, das die Ursache der TCA ([Trichloranisole](#)) ausführlich beschreiben konnte. Seine Forschungsarbeiten haben die Weinwelt zu einer grundlegenden Bewusstwerdung geführt. Praktische Ergebnisse reichen von den Nebenwirkungen des Toasting der Fässer über die potentiellen Schwachstellen im gesamten Verfahren der Fassherstellung bis zur Wichtigkeit der Holz Auswahl (was schliesslich zu einer deutlichen Steigerung der Verwendung osteuropäischen Holzes geführt hat).



## Die Ursachen

Was das TCA insbesondere anbelangt, entsteht es durch die Interaktion vom Chlorgas mit der Cellulose und Fungi. Die Überfülle chemischer Reinigungsmitteln und deren unkontrollierte Verwendung, welche die Vergiftung der Luft in den Weinkellern verursacht, aber auch dessen ungenügend gründliche Reinigung, welche zur Entste-

hung von Fungi führt, gelten als Hauptursache für das TCA.

Das TCA ist weder eine Modeerscheinung (wir erinnern uns an die [Ducru-Beaucaillo](#) der späten 1980ern) noch eine Lappalie. In diesem Kampf führen die Korkenhersteller eine Vorreiterrolle und haben z.B. die Verwendung der Chlorhaltigen Reinigungsmittel zu Gunsten von Desinfektionsmitteln mit Wasserstoffperoxid gewechselt.

Das TCA fällt allerdings auch die Behälter (Tanks, Bottiche, Fässer, usw.) an. Der Rückstand von Weinsäure sowie von Phenolharz kann ebenfalls eine Gefahr bilden.

Im Weiteren kann das Problem nicht ausschliesslich auf chemisch gereinigte Keller zurückgewiesen werden. In der Tat wäre es besonders interessant, Statistiken über die Weine durchzuführen, die per Schiff verfrachtet werden. Nasse Bereiche werden typischerweise von Fungi befallen. Zudem seien (gemäss einem interessanten Bericht des [Tages-Anzeigers](#)) "die Holzböden der Schiffcontainer mit [einem giftigen Elements namens] [Trichlorphenol](#) imprägniert", welches die Weine kontaminieren könne.

## Eine dramatische Schlussfolgerung

Auf den ersten Blick scheint die Befürchtung einer Verseuchung unbegründet zu sein. Wer dennoch daran denkt, dass eine Nanomenge genügt, um den Wein zu befallen, wird nicht mehr die bisherigen Korkengerüche ausschliesslich auf infizierte Naturkorken zurückführen.

Also Zapfen oder TCA? Les jeux sont faits!

Jean François Guyard  
28. März 2010

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.